

Amtsblatt der Europäischen Union

C 122



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

57. Jahrgang

25. April 2014

Inhalt

I *Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen*

EMPFEHLUNGEN

Europäische Zentralbank

2014/C 122/01

Empfehlung der Europäischen Zentralbank vom 17. April 2014 an den Rat der Europäischen Union zu den externen Rechnungsprüfern der Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta (EZB/2014/20)

1

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2014/C 122/02

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache COMP/M.7153 — BNPP/LASER) ⁽¹⁾

2

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2014/C 122/03	Euro-Wechselkurs	3
---------------	------------------------	---

V *Bekanntmachungen*

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2014/C 122/04	Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	4
2014/C 122/05	Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel	12

I

(Entschlüsse, Empfehlungen und Stellungnahmen)

EMPFEHLUNGEN

EUROPÄISCHE ZENTRALBANK

EMPFEHLUNG DER EUROPÄISCHEN ZENTRALBANK

vom 17. April 2014

an den Rat der Europäischen Union zu den externen Rechnungsprüfern der Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta

(EZB/2014/20)

(2014/C 122/01)

Der EZB-RAT —

gestützt auf die Satzung des Europäischen Systems der Zentralbanken und der Europäischen Zentralbank, insbesondere auf Artikel 27.1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Jahresabschlüsse der Europäischen Zentralbank (EZB) und der nationalen Zentralbanken werden von unabhängigen externen Rechnungsprüfern geprüft, die vom EZB-Rat empfohlen und vom Rat der Europäischen Union genehmigt werden.
- (2) Das Mandat der gegenwärtigen externen Rechnungsprüfer der Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta endete nach der Rechnungsprüfung für das Geschäftsjahr 2013. Es ist deshalb erforderlich, externe Rechnungsprüfer ab dem Geschäftsjahr 2014 zu bestellen.
- (3) Die Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta hat PricewaterhouseCoopers als externe Rechnungsprüfer für die Geschäftsjahre 2014 bis 2018 ausgewählt —

EMPFIEHLT:

Es wird empfohlen, PricewaterhouseCoopers als externe Rechnungsprüfer der Bank Ċentrali ta' Malta/Central Bank of Malta für die Geschäftsjahre 2014 bis 2018 zu bestellen.

Geschehen zu Frankfurt am Main am 17. April 2014.

Der Präsident der EZB

Mario DRAGHI

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**(Sache COMP/M.7153 — BNPP/LASER)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2014/C 122/02)

Am 10. April 2014 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den obengenannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Französisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden beiden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden.
- der EUR-Lex-Website (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32014M7153 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ Abl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

24. April 2014

(2014/C 122/03)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,3820	CAD	Kanadischer Dollar	1,5237
JPY	Japanischer Yen	141,63	HKD	Hongkong-Dollar	10,7151
DKK	Dänische Krone	7,4665	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6126
GBP	Pfund Sterling	0,82300	SGD	Singapur-Dollar	1,7380
SEK	Schwedische Krone	9,0690	KRW	Südkoreanischer Won	1 437,95
CHF	Schweizer Franken	1,2203	ZAR	Südafrikanischer Rand	14,6234
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	8,6381
NOK	Norwegische Krone	8,2785	HRK	Kroatische Kuna	7,6220
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 044,00
CZK	Tschechische Krone	27,443	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5184
HUF	Ungarischer Forint	307,73	PHP	Philippinischer Peso	61,867
LTL	Litauischer Litas	3,4528	RUB	Russischer Rubel	49,3237
PLN	Polnischer Zloty	4,1914	THB	Thailändischer Baht	44,746
RON	Rumänischer Leu	4,4608	BRL	Brasilianischer Real	3,0621
TRY	Türkische Lira	2,9450	MXN	Mexikanischer Peso	18,0648
AUD	Australischer Dollar	1,4916	INR	Indische Rupie	84,4195

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2014/C 122/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Änderungsantrag einzulegen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„FUNGO DI BORGOTARO“

EG-Nr.: IT-PGI-0117-01146-28.8.2013

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges [Verpackung]

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3. 2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

- Anpassung der Nomenklatur an die aktuelle mykologische Terminologie. Im Zuge der neuen Nomenklatur werden weder Arten hinzugefügt noch gestrichen.
- Als neuer Handelstyp wird der „getrocknete Pilz“ eingeführt, mit einer Beschreibung der Voraussetzungen für die Vermarktung auch des getrockneten Erzeugnisses unter der Bezeichnung „Fungo di Borgotaro“. Bislang ist diese Bezeichnung ausschließlich dem Handelstyp „frischer Pilz“ vorbehalten, da die Produktspezifikation keine Beschreibung des Typs „getrockneter Pilz“ und des entsprechenden Trocknungsverfahrens enthält. Indes ist die Konservierung dieses Pilzes durch Trocknung historisch belegt. Dieses Verfahren war für die Bevölkerung im Erzeugungsgebiet seit jeher von großer Bedeutung, denn es ermöglichte den Handel mit dem Pilz, wie aus den historischen Dokumenten und Belegen unter den Punkten d) und f) der Zusammenfassung von 1994 hervorgeht.
- Die Formulierung „Feuchtigkeitsgehalt unter 90 %“ wird in „Feuchtigkeitsgehalt nicht über 90 %“ geändert. Empirische Tests ergaben bei einigen einwandfreien Exemplaren einen Feuchtigkeitsgehalt von genau 90 %.

Geografisches Gebiet

- Das abgegrenzte geografische Gebiet wurde um die Gemeinden Berceto, Compiano, Tornolo und Bedonia in der Provinz Parma und die Gemeinde Zeri in der Provinz Massa Carrara erweitert, die an das bisherige Erzeugungsgebiet angrenzen. Alle diese Gemeinden teilen nicht nur die geografische Lage und die Boden- und Klimaverhältnisse, sondern auch den historischen Hintergrund, die örtlichen Traditionen und den Zusammenhang mit der Umgebung des in der aktuell geltenden Produktspezifikation beschriebenen Gebiets. Darüber hinaus wird im ursprünglichen Gebiet und in den Arealen, die nun hinzukommen sollen, auch der Pilz- und Baumbestand auf die gleiche Weise bewirtschaftet. Hier wurden vor nunmehr fast fünfzig Jahren Schutzgebiete zum Erhalt des Pilzbestands eingerichtet, und es wurden dieselben Bestimmungen für die Pilzernte eingeführt.

Ursprungsnachweis

- Die Verfahren, die die Erzeuger anwenden müssen, um den Ursprung des Erzeugnisses zu garantieren, wurden aktualisiert.

Herstellungsverfahren

- Die technischen Einzelheiten in der Produktspezifikation zur Art der Waldbewirtschaftung und zur Anzahl der Überstände wurden gestrichen und durch eine einfachere Formulierung ersetzt, in der auf die regionalen forstwirtschaftlichen Bestimmungen verwiesen wird.

- Der Zeitraum für die Ernte von „Fungo di Borgotaro“ wird in der neuen Spezifikation genau geregelt. Die Festlegung von Anfang und Ende des Erntevorgangs erfolgte im Hinblick auf die Fruchtbildung; diese hängt von besonderen klimatischen Bedingungen ab, die im bezeichneten Zeitraum zwischen dem 1. April und dem 30. November vorliegen. Die Präzisierung des Erntezeitraums soll auch der Vermarktung von Erzeugnissen entgegenwirken, die in Jahreszeiten, in denen es diesen Pilz hier gar nicht gibt, fälschlich als „Fungo di Borgotaro“ verkauft werden.
- Das Verbot der Ernte von Pilzen mit einem Hut von weniger als 2 cm Innendurchmesser, sofern diese nicht mit Pilzen verwachsen sind, deren Fruchtkörper den genannten Wert übersteigt, wurde gestrichen. Der Mindestdurchmesser, ab dem der Pilz geerntet werden darf, ist in der regionalen Gesetzgebung festgelegt, so dass die Anpassung an die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen ausreicht.
- Ein Fehler in Artikel 6 Buchstabe b wurde korrigiert: Die Nadelbäume dürfen nicht geschlagen werden, und eine Umstellung der Waldbewirtschaftungsmethode ist daher nicht möglich.

Etikettierung

- Für das getrocknete Erzeugnis wurden Bestimmungen zur Etikettierung festgelegt.
- Das Logo der g.g.A. „Fungo di Borgotaro“ mit Beschreibung wird eingefügt.

Verpackung

- Es wurden Bestimmungen für die Verpackung des getrockneten Erzeugnisses eingeführt.
- Für das frische Erzeugnis wird die Verpackung auch in kleinere Behältnisse (25 cm x 30 cm) ermöglicht, damit die Pilze in geringeren Mengen als den 3 kg der traditionellen Kiste vermarktet werden können.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽³⁾

„Fungo di Borgotaro“

EG-Nr.: IT-PGI-0117-01146-28.8.2013

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Name

„Fungo di Borgotaro“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Die geschützte geografische Angabe „Fungo di Borgotaro“ ist frischen und getrockneten Pilzen der folgenden Arten von *Boletus sect. Boletus* nach Moser vorbehalten:

- *Boletus aestivalis* (auch *Boletus reticulatus* Schaeffer ex Baudin), im Dialekt *rosso* oder *fungo del caldo* genannt;

Hut: zunächst halbkugelig geformt, später konvex-polsterförmig; Huthaut behaart und trocken (bei Regen schlüpfrig, bei trockenem Wetter rissig); einheitliche, mehr oder weniger dunkle rotbraune Farbe;

⁽³⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Stiel: kräftig, zunächst bauchig, später schlanker, zylindrisch oder an der Basis verdickt; die gleiche Farbe wie der Hut, aber heller; durchgehend von einem meist deutlich sichtbaren Netz aus weißlichen, später dunkleren Adern überzogen;

Fleisch: weicher als bei anderen Steinpilzen, weiß, unter der Huthaut nicht abgetönt — sehr angenehmer Duft und Geschmack;

Lebensraum: vorwiegend in den Kastanienwäldern — Wachstumszeitraum Mai-September.

— *Boletus pinicola* Vittadini (auch *B. pinophilus* Pilát & Dermek), im Dialekt *moro* genannt;

Hut: halbkugelig, später konvex bis abgeflacht: weißlich bereifte Huthaut, zunächst wenig anhaftend und filzig, später unbehaart und trocken, Farbe: granatbraun-rötlich-rotweinfarben;

Stiel: massiv und kräftig, gedrungen, Farbe: von weiß bis ockergelb und rötlich-braun, Stiel nur unmittelbar an der Ausbauchung deutlich genetzt;

Fleisch: weiß, nicht verfärbend, unter der Huthaut braun-rotweinfarben, unauffälliger Geruch, süßer und feiner Geschmack;

Lebensraum: die gedrungene Sommerform findet sich von Juni an vor allem in Kastanienwäldern: die schlankere Herbstform wächst vor allem in Buchenwäldern und unter Weißtannen.

— *Boletus aereus* Bulliard ex Fries, im Dialekt *magnan* genannt;

Hut: halbkugelig, später konvex und schließlich flach und breiter: Huthaut trocken und samtig, Färbung vor allem bei ausgewachsenen Exemplaren bronze- bis kupferfarben;

Stiel: kräftig, zunächst bauchig, dann schlanker, Farbe: braun — ockerfarben mit feinem Netz, meist am oberen Ende;

Fleisch: fest, weiß, nicht verfärbend, wohlriechend; sehr reiner, intensiver Pilzgeschmack;

Lebensraum: kommt von Juli bis September vor allem in Eichen- und Kastanienwäldern vor, liebt mehr als die anderen *Boletus*-Arten Wärme und Trockenheit.

— *Boletus edulis* Bulliard ex Fries, im Dialekt als *fungo del freddo* bezeichnet, vor allem die weiße Form.

Hut: zunächst halbkugelig geformt, später konvex bis abgeflacht: Oberfläche unbehaart und matt, bei feuchtem Wetter leicht klebrig; Huthaut nicht ablösbar, variable Färbung von cremeweiß bis kastanienbraun und schwarzbraun mit allen Zwischenstufen;

Stiel: kräftig, zunächst bauchig, dann schlanker; Farbe von weißlich bis haselnussbraun, am unteren Ende heller; Stielnetz nicht immer erkennbar;

Fleisch: fest, weiß, abgetönt in der Farbe der Huthaut, nicht verfärbend, wohlriechend, feiner Geschmack;

Lebensraum: von Ende September bis zum ersten Schnee in Buchen-, Tannen- und Kastanienwäldern anzutreffen. Die Sommerformen sind selten.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens muss das frische oder getrocknete Erzeugnis aller Arten die genannten typischen organoleptischen Merkmale aufweisen; insbesondere die Fruchtkörper müssen einen reinen Duft ohne Schärfe und ohne Nuancen von Heu, Lakritze oder frischem Holz haben.

Handelsmerkmale

— „Fungo di Borgotaro“, frisches Erzeugnis

Der frische Pilz muss unbeschädigt sein und einen kräftigen Stiel und Hut besitzen; Erdreste und Fremdkörper müssen entfernt sein. An den Fruchtkörpern dürfen unter der Haut nicht an mehr als 20 % der Fläche Schäden durch Zweiflüglerlarven oder Larven anderer Insekten zu sehen sein. Die Fruchtkörper müssen eine glatte, feuchte Oberfläche und einen Feuchtigkeitsgehalt nicht über 90 % des Gesamtgewichts bzw. ein spezifisches Gewicht von 0,8-1,1 aufweisen und dürfen keine Runzeln infolge von Feuchtigkeitsverlust haben.

— „Fungo di Borgotaro“, getrocknetes Erzeugnis

Bei der Vermarktung von getrocknetem „Fungo di Borgotaro“ sind ausschließlich die folgenden Qualitätszeichnungen zu verwenden:

a) „extra“, bei Erfüllung folgender Aufmachungsmerkmale und Anforderungen:

- nur Scheiben und/oder Abschnitte von Hut und/oder Stiel, in ganzen Stücken verpackt, Mengenanteil mindestens 60 % des Endprodukts;
- Farbe des Fleisches zum Zeitpunkt der Verpackung: weiß bis cremefarben;
- gegebenenfalls mit kleinen Teilstücken, die ausschließlich beim Hantieren entstanden sind;
- Larvengänge: maximal 10 % (m/m);
- schwarz verfärbte Fruchtschicht: max. 5 % (m/m);

b) „speciali“, bei Erfüllung folgender Aufmachungsmerkmale und Anforderungen:

- Abschnitte vom Hut und/oder Stiel;
- Farbe des Fleisches zum Zeitpunkt der Verpackung: cremefarben bis haselnussbraun;
- gegebenenfalls mit kleinen Teilstücken, die ausschließlich beim Hantieren entstanden sind;
- Larvengänge: maximal 15 % (m/m);
- schwarz verfärbte Fruchtschicht: maximal 10 % (m/m);

c) „commerciali“, bei Erfüllung folgender Aufmachungsmerkmale und Anforderungen:

- Pilzabschnitte, auch kleinere Teilstücke: maximal 15 % (m/m);
- Farbe des Fleisches zum Zeitpunkt der Verpackung: hell- bis dunkelbraun
- gegebenenfalls mit kleinen Teilstücken, die beim Hantieren entstanden sind;
- Larvengänge: maximal 25 % (m/m);
- schwarz verfärbte Fruchtschicht: maximal 20 % (m/m).

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Erzeugung und Ernte der Pilze müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Die Vermarktung der frischen Fruchtkörper erfolgt — möglichst nach Art sortiert — in niedrigen Holzsteigen aus Buchen- oder Kastanienholz mit einer Größe von 50 cm x 30 cm (oder 25 cm x 30 cm), in die jeweils nur eine Schicht Pilze gelegt wird. In der Steige muss ein Netz mit einem Band liegen, das zerreißt, wenn der Inhalt entnommen wird.

Beim getrockneten Erzeugnis erfolgt die Vermarktung in Behältnissen aus Holz oder Weiden, in Tüten oder in Keramik- und Terracottagefäßen mit 20 g, 50 g, 100 g oder 200 g Inhalt, die ein Siegel mit fortlaufender Seriennummer tragen. Die Packungen müssen so versiegelt sein, dass der Inhalt ohne Beschädigung des Siegels nicht entnommen werden kann.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Beim frischen wie beim getrockneten Erzeugnis müssen die Behältnisse oder Packungen die folgenden Angaben tragen: die Schriftzüge „Fungo di Borgotaro“ und „Indicazione geografica protetta“ in Druckbuchstaben der gleichen Größe, ferner das Produktlogo, das Unionszeichen und Name, Firmenname und Anschrift des Verpackungsbetriebs sowie evtl. ergänzende oder zusätzliche Angaben, die keine anpreisende Wirkung haben und den Verbraucher in Bezug auf Art und Merkmale des Pilzes nicht in die Irre führen.

„Fungo di Borgotaro“ g.g.A. hat das folgende Logo:



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von „Fungo di Borgotaro“ umfasst die für den Anbau des Pilzes geeigneten Gebiete der Gemeinden Berceto, Borgotaro (Borgo Val di Taro), Albareto, Compiano, Tornolo und Bedonia in der Provinz Parma sowie der Gemeinden Pontremoli und Zeri in der Provinz Massa Carrara.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von „Fungo di Borgotaro“ ist durch völlig einheitliche klimatische Verhältnisse gekennzeichnet, nicht nur im Hinblick auf die Niederschläge an beiden Abhängen des Apennins, sondern auch in Bezug auf die Temperaturen und ihre Schwankungen. Geologisch ist das gesamte Gebiet durch eine vorwiegend sandige Formation mit wenigen lehmigen Abschnitten geprägt. Somit liegt auch ein einheitliches Bodenprofil vor, wodurch auch die Rückhaltung von Niederschlagswasser und der Wasserkreislauf in den Bodenhorizonten unter der Humusschicht einheitlich sind und ausreichende Luftfeuchtigkeit im Unterholz garantiert ist — ein wichtiger Faktor für das Wachstum von Pilzen generell und insbesondere für die vier Arten der Gattung Boletus.

Auch die Art der Pilzbewirtschaftung ist im gesamten Erzeugungsgebiet identisch. Hier wurden vor nunmehr fast fünfzig Jahren Schutzgebiete zum Erhalt des Pilzbestands eingerichtet und dieselben Bestimmungen für die Pilzernte eingeführt; der Zugang der Pilzsammler zu diesen Schutzgebieten ist begrenzt auf bestimmte Öffnungstage und bestimmte Pflückmengen, womit sowohl der Wald als auch der Pilzbestand vor Übernutzung geschützt werden soll.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Alle Arten von „Fungo di Borgotaro“ g.g.A. besitzen einen intensiven, reinen Duft ohne Schärfe und ohne Nuancen von Heu, Lakritze oder frischem Holz. Dass „Fungo di Borgotaro“ auch nach der Trocknung noch seinen Duft bewahrt, unterscheidet ihn von Steinpilzen aus anderen Gebieten, die bei der Trocknung dieses besondere organoleptische Merkmal verlieren.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Seit Jahrhunderten hat sich das Ansehen von „Fungo di Borgotaro“ im Gebiet des Valtaro und der Valmagra immer weiter gesteigert; heute steht der Begriff im alltäglichen Sprachgebrauch wie auch auf dem örtlichen Markt für einen der edelsten Pilze.

Ein erster Beleg für die Erzeugung von „Fungo di Borgotaro“ findet sich in dem von A.C. Cassio (1669-1760) herausgegebenen Werk zur Lokalgeschichte „Istoria di Borgo Val di Taro che riguarda insieme la mutazione dei domini in Italia e Lombardia sotto i Pontefici, i Re, gli Imperatori di occidente da Carlo Magno che come molte città si fecero Repubbliche“. In diesem Buch werden die Eigenschaften des Pilzes, das Erzeugungsgebiet und die Gewohnheiten bei Ernte und Vermarktung des Erzeugnisses beschrieben. Weitere Belege für diese Pilzproduktion finden sich im topografischen Wörterbuch des Herzogtums Parma, Piacenza und Guastalla von Lorenzo Molossi (Parma 1832-1834) sowie in dem Werk von D. Tommaso Grilli „Manipolo di cognizioni con cenni storici di Albareto, di Borgotaro (1893), in dem die im betreffenden Gebiet unternommenen Tätigkeiten beschrieben werden, mit ausdrücklichem Verweis auf die Bedeutung der lokalen Pilzerzeugung und auf die Gewohnheiten bei Ernte und Verarbeitung.

Als Ende des neunzehnten Jahrhunderts die ersten Betriebe entstanden, die unter Rückgriff auf ein geeignetes Trocknungsverfahren mit der Vermarktung und Verarbeitung des Erzeugnisses begannen, erlangte „Fungo di Borgotaro“ größere wirtschaftliche Bedeutung.

Zu dieser Zeit entwickelte sich ein lebhafter Export vor allem in die Länder Nord- und Südamerikas. C. Bellini verweist 1933 in einem Artikel in der Fachzeitschrift *Avvenire agricolo* (Neuveröffentlichung 1975 durch die *Associazione A. Emmanuelli*) auf die Notwendigkeit der Genehmigung einer „sogenannten Ursprungsmarke“. Mit Blick auf die Bedeutung des Pilzanbaus richtete die Gemeindeverwaltung von Borgotaro 1928 mit einer entsprechenden Verordnung an zwei Wochentagen einen Markt für den Handel mit diesem Erzeugnis ein, vor allem in seiner getrockneten Form.

Das Ansehen von „Fungo di Borgotaro“ bleibt auch dank zahlreicher Artikel in Reisemagazinen und Gastronomie-Journalen lebendig; ebenso tragen alljährlich durchgeführte Veranstaltungen dazu bei. Der Artikel „Alla scoperta del Fungo di Borgotaro“ (Zeitschrift *Gustame* vom September 2009, S. 88-89) beschreibt das Städtchen Borgo Val di Taro und seine für diesen Pilz berühmten Täler. Die Zeitschrift *Gustare l'Italia* (September 2011, S. 11) widmet „Fungo di Borgotaro“, seinem Erzeugungsgebiet, seinen organoleptischen Merkmalen und dem langjährigen Einsatz der Erzeugerverbände für den Schutz dieser wertvollen Waldfrucht einen ausführlichen Beitrag. Das Ansehen von „Fungo di Borgotaro“ ist darüber hinaus auch mit dem leidenschaftlichen Engagement vieler Pilzsammler verknüpft, die aus anderen Teilen Italiens hierher kommen und in der Erntezeit die Wälder des Valtaro durchstreifen. In dem Artikel „Dalle Marche in cerca di porcini“ (Gazzetta di Parma vom 17.10.2009) wird das Interesse der Pilzkundler aus den Marken an „Fungo di Borgotaro“ und dem Gebiet des Valtaro beschrieben.

Nicht zuletzt findet seit 1975 in der Gemeinde Borgo Val di Taro mit der Sagra del „Fungo di Borgotaro“ alljährlich ein Fest statt, bei dem dieser Pilz im Mittelpunkt steht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽⁴⁾)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der geschützten geografischen Angabe „Fungo di Borgotaro“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) Nr. 161 vom 11.7.2013 veröffentlicht.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (<http://www.politicheagricole.it>), oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

⁽⁴⁾ Siehe Fußnote 3.

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2014/C 122/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel⁽²⁾

„БЪЛГАРСКО РОЗОВО МАСЛО“ (BULGARSKO ROZOVO MASLO)

EG-Nr.: BG-PGI-0005-01050-26.10.2012

g.g.A (X) g.U. ()

1. Name

„Българско розово масло“ (Bulgarsko rozovo maslo)

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Bulgarien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 3.2: Ätherische Öle

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Bulgarsko rozovo maslo“ ist ein ätherisches Öl, das mittels Wasserdampfdestillation aus den Blüten der Damaszenerrose (*Rosa damascena* Mill.) gewonnen wird.

Äußeres Erscheinungsbild: ölige, transparente Flüssigkeit

Farbe: gelb oder gelblich grün

Geruch: charakteristischer Rosenduft

Physikalisch-chemische Indikatoren: Ihre Bestimmung erfolgt mittels Gaschromatografie. Die repräsentativen, typischen Bestandteile, die bestimmt wurden, sind in den nachstehend genannten Anteilen vorhanden; sie sind ausschlaggebend für das gaschromatografische Profil des Öls:

Bestandteile	Gehalt (in %)
ETHANOL	bis zu 3,0
LINALOL	zwischen 1,0 und 3,0
PHENYLETHYLALKOHOL	bis zu 3,0
CITRONELLOL	zwischen 24,0 und 35,0
NEROL	zwischen 5,0 und 12,0
GERANIOL	zwischen 13,0 und 22,0
GERANYLACETAT	bis zu 1,5
EUGENOL	bis zu 2,5
METHYLEUGENOL	bis zu 2,0
FARNESOL	mindestens 1,4

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Bestandteile	Gehalt (in %)
KOHLENWASSERSTOFFE:	
C ₁₇ (Heptadecan)	zwischen 1,0 und 2,5
C ₁₉ (Nonadecan) (*)	zwischen 8,0 und 15,0
C ₁₉ (Nonadecen) (**)	zwischen 2,0 und 5,0
C ₂₁ (Heneicosan)	zwischen 3,0 und 5,5
C ₂₃ (Tricosan)	zwischen 0,5 und 1,5

(*) ein gesättigter Kohlenwasserstoff mit der chemischen Formel CH₃(CH₂)₁₇CH₃

(**) ein nichtgesättigter Kohlenwasserstoff (mit einer oder mehreren doppelten Kohlenstoffbindungen) mit der chemischen Formel CH₃(CH₂)₁₆CH = CH₂

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

a) Damaszenerrose (*Rosa damascena* Mill.)

Frische Rosenblüten bestehend aus den Blüten- und den Kelchblättern von Rosen der Art *Rosa damascena* Mill. ohne Sprossachsen, Blätter und Knospen und ohne mechanische Verunreinigungen (z. B. Lehm, Steine);

b) Wasser.

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Ernte, Verbringung und Lagerung der Rosenblüten:

Die Ernte der Rosenblüten beginnt in der Regel im Mai, und zwar zunächst auf den Flächen, die in einer Höhe von 300 bis 400 m über dem Meeresspiegel gelegen sind, und dauert etwa 20 bis 25 Tage. Geerntet werden die Rosenblüten, wenn sie die erforderliche Reife aufweisen, 14 bis 40 rosarote Blütenblätter haben und einen angenehmen, charakteristischen Duft verströmen. Die Ernte der Rosenblüten beginnt zwischen 5.00 und 6.00 Uhr morgens und wird bis 11.00 oder 12.00 Uhr mittags fortgesetzt. Die Qualität des „Bulgarsko rozovo maslo“ wird dadurch gewährleistet, dass die Rosenblüten binnen 10 bis 15 Stunden nach der Ernte verarbeitet werden; auf diese Weise werden die Frische und Qualität der Rohstoffe bewahrt.

Unmittelbar nach der Ernte werden die Blüten zu den Destillieren verbracht; dort wird das Erntegut rund um die Uhr destilliert. Die Rosenblüten werden sortiert: In Abhängigkeit vom Erntezeitpunkt wird ein Teil des Ernteguts sofort verarbeitet, ein anderer wird (sofern kühles Wetter herrscht und die Temperatur der Blüten höchstens 20 °C beträgt) vor der Destillation während einer Dauer von höchstens 15 Stundengelagert.

Verarbeitung der Rosenblüten — Verarbeitungsstufen:

Destillation: Die Rosenblüten werden in die Destillierblase gegeben, und zwar in einer Menge, die 100 kg pro Kubikmeter entspricht, und in einem Verhältnis von 1:4 bis 1:5 mit Wasser vermischt. Diese Mischung wird erhitzt und durch den Dampf und das Wasser zu einer Paste verkocht, die mithilfe einer automatischen Vorrichtung gerührt wird. Die durch den Dampf extrahierten, ätherischen Öle werden gekühlt und in Auffangbehälter geleitet, in denen sie gesammelt werden. Zur Gewinnung von 1 kg Rosenöl sind etwa 3 500 kg Rosenblätter erforderlich.

Kohobation (Anreicherung) der destillierten Flüssigkeit: Sie erfolgt in einem kontinuierlichen Vorgang in einer Kohobationssäule, in der das ursprüngliche Destillat mehrfach redestilliert wird.

Trennung, Wasserentzug und Filtration des Rosenöls: Das ätherische Öl wird in Florentiner Vasen getrennt, und danach werden etwaige mechanische Unreinheiten und Wasser durch Filtrieren und Erhitzen auf 30 °C entfernt.

Verschneidung: Die für den Handel bestimmten Chargen werden durch Kombinieren (Verschneiden) des in einer Anlage gewonnenen Rosenöls (Eigenmischungen der Unternehmen) oder durch Verschneiden von in verschiedenen Anlagen gewonnenem Rosenöl hergestellt.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Lagerung: Das Erzeugnis wird in separaten, geschützten Räumlichkeiten, unter anderem in Tresorräumen, bei einer Temperatur von $15 \pm 5^\circ\text{C}$ sowie geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung und entfernt von Wärmequellen in versiegelten, hitzebeständigen Glasbehältnissen mit einem Fassungsvermögen von bis zu 5 000 g gelagert, die mit besonderen Stopfen versehen sind, welche eine direkte Luftberührung verhindern, oder in Aluminiumtanks, die mit einer Lackschicht versehen sind.

Verbringung und Verpackung: Das Erzeugnis wird entweder in Aluminiumtanks befördert, die mit einer Lackschicht versehen sind, oder in traditionellen, zylindrischen Behältern (*konkumi*), deren Hals durch einen mit einem Stück Metall bedeckten Korken verschlossen ist, oder in Gefäßen und Flakons aus Glas. Die traditionellen Behälter werden in weißes Tuch verpackt, das mit traditionellem Zubehör versehen ist, nämlich mit einem dreifarbigem Band und einer Schnur sowie einer am Hals befestigten Garantiebescheinigung. Die Verpackungen sind unterschiedlich, und das Gewicht der einzelnen Packstücke reicht von 0,5 g bis 5 000 g. Die traditionellen Behälter oder die Tanks werden in üblichen Kisten aus Holz, in Behältnissen, die für den Transport von Gefahrgut zugelassen sind, oder in handelsüblichen Kartonagen aus robuster Wellpappe verbracht; die Gewichtsobergrenze beträgt 10 kg netto.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem das „Bulgarsko rozovo maslo“ hergestellt wird, umfasst die folgenden Gemeinden:

- im Verwaltungsbezirk (Oblast) Plowdiw: Bresowo, Kalojanowo, Karlowo, Sopot, Stambolijski, Saedinie und Chisarja;
- im Verwaltungsbezirk (Oblast) Stara Sagora: Bratja Daskalowi, Gurkowo, Kasanlak, Maglisch, Nikolaewo, Pawel Banja und Stara Sagora;
- im Verwaltungsbezirk (Oblast) Pasardschik: Belowo, Brazigowo, Pasardschik, Panagjurische, Peschtera und Streltscha;
- im Verwaltungsbezirk (Oblast) Sofia: Ichtiman, Kopriwtschiza und Mirkowo.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Natürliche und klimatische Faktoren

Das traditionelle Anbaugebiet der Damaszenerrose befindet sich im Tal der Rosen (Rosowata Dolina) in Zentralbulgarien in einer Höhenlage zwischen 370 und 625 m. Typisch für das Gebiet sind leichte, sandbraune Waldböden, die das Wasser nicht speichern, und klimatische Bedingungen, die für den Anbau von Rosen günstig sind. Dank der milden Winter und einer Jahresmitteltemperatur von $10,6^\circ\text{C}$ treiben die Pflanzen im Februar Blütenknospen. Die hohe Luftfeuchtigkeit im Mai und Juni ist optimal für eine langsame und gleichmäßige Blüte während der Erntezeit.

Historische und menschliche Einflüsse

Die Herstellung des „Bulgarsko rozovo maslo“ ist eine traditionelle Beschäftigung der Einwohner im Rozowata Dolina. Im Laufe ihrer mehr als 300jährigen Geschichte hat die einheimische Bevölkerung Fachwissen über die Zucht hochwertigen Pflanzguts und den Anbau von Rosen zusammengetragen und für fachliche Innovation in der Branche gesorgt. Die Ernte erstreckt sich über einen Zeitraum von 20 bis 30 Tagen und erfordert bestimmte Fertigkeiten: Einige Stunden vor Tagesanbruch und in den frühen Morgenstunden werden ausschließlich die Blüten — einschließlich der Kelchblätter — gepflückt, an denen mindestens ein Blütenblatt geöffnet ist, ohne hierbei den Stamm oder die Äste und Zweige zu beschädigen. Noch geschlossene Knospen werden erst später geerntet. Nur erfahrene Destillateure sind in der Lage zu beurteilen, wann die Blüten soweit sind, dass sie in die Destillierblase gefüllt werden können, das Verhältnis zwischen Blüten und Wasser zu bestimmen sowie die optimale Temperatur für den Destilliervorgang festzulegen. Diese Fertigkeiten werden von einer Generation an die nächste weitergegeben und dienen zur Verbesserung der Destillieranlagen, in denen das „Bulgarsko rozovo maslo“ gewonnen wird, so dass für eine gleichbleibend gute Qualität des Enderzeugnisses gesorgt ist.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Das „Bulgarsko rozovo maslo“ zeichnet sich durch sein intensives Aroma, seine blasse, gelblich grüne Farbe, seine sehr guten fixierenden Eigenschaften, seinen lang anhaltenden Duft und seine ausgewogene Zusammensetzung aus flüchtigen Stoffen und Kohlenwasserstoffen aus.

Die chemischen Eigenschaften des „Bulgarsko rozovo maslo“ stehen in engem Zusammenhang mit den geografischen Merkmalen des Gebiets und unterscheiden es von Rosenölen, die in anderen Regionen der Welt hergestellt werden. Diese chemischen Eigenschaften sind ein Citronellolgehalt zwischen 24 und 35 % (zum Vergleich: Produkte von Herstellern aus anderen Regionen der Welt haben einen Citronellolgehalt zwischen 39 bis 49 %) und ein Verhältnis von Citronellol zu Geraniol von 1,1:2,5 (zum Vergleich: bei Produkten von Herstellern aus anderen Regionen der Welt beträgt dieses Verhältnis 2,3:4,8). Ein Unterscheidungsmerkmal des „Bulgarsko rozovo maslo“ ist das Vorhandensein einer Vielzahl typischer Bestandteile wie Farnesol und Geranylacetat sowie ein geringer Gehalt an Methyleugenol.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Die spezifischen Qualitäten des „Bulgarsko rozovo maslo“ sind das Ergebnis des Zusammenspiels von Faktoren, die im Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet stehen. Ausschlaggebend für die gleichmäßige Blüte, den Ertrag und den Ölgehalt der Blüten sind die folgenden klimatischen Bedingungen: die milden Temperaturen (15-25 °C), die hohe Luftfeuchtigkeit (mehr als 60 %), die geringen Schwankungen zwischen den Tag- und den Nachttemperaturen und eine ausreichende Bodenfeuchtigkeit. Diese Bedingungen gewährleisten, dass die Rosen gleichmäßig und voll blühen und dass sich in ihnen große Mengen hochwertiges Rosenöls anreichern. Um mit dem Verfahren, das zur Erzeugung des „Bulgarsko rozovo maslo“ angewendet wird, so viele wertvolle Bestandteile wie möglich zu extrahieren, ist es erforderlich, dass die Verarbeitung der Rosenblüten unmittelbar nach der Ernte beginnt und rund um die Uhr erfolgt; daher sind die Destillierien in der Nähe der Rosenfelder gelegen.

Die Herstellung des „Bulgarsko rozovo maslo“ und seine Weiterentwicklung begannen im 17. Jahrhundert und wurden von Herrn Dr. Kosjo Sarew in seinem Buch *Balgarskoto rosoproiswodstvo i tradizionnata kultura* (Rosenproduktion und traditioneller Anbau in Bulgarien) beschrieben, das im Jahr 2008 veröffentlicht wurde. Am Ende des 18. Jahrhunderts und zu Beginn des 19. Jahrhunderts eroberte das „Bulgarsko rozovo maslo“ Märkte in der ganzen Welt. Bulgarien wurde zum Hauptlieferanten der europäischen Parfümindustrie. Weithin fand das „Bulgarsko rozovo maslo“ als wertvolle Substanz in der Medizin und als aromatisches Würzmittel in der Küche Verwendung.

Schon bald nach der Gründung des neuen Fürstentums Bulgarien im Jahr 1878 wurden die ersten Gesetze zur Regelung der Qualität und Reinheit des „Bulgarsko rozovo maslo“ erlassen. In einem Buch mit dem Titel *„Parva konferenzia varchu Rosowata industria“* (Die erste Konferenz über die Rosenindustrie), das im Jahr 1906 herausgegeben wurde, heißt es: „Nach dem Ministerialerlass aus dem Jahr 1889, mit dem die Einfuhr von Geranien verboten wurde, schnellte der Preis des ‚Bulgarsko rozovo maslo‘ auf ein bisher unvorstellbares Niveau empor.“

Aus amtlichen Berichten der bulgarischen Konsulate und Gesandtschaften in New York (USA), Vichy (Frankreich) und North Perth (Australien) an das bulgarische Außenministerium und Bekundungen aus den Jahren von 1939 bis 1945 geht ein starkes Interesse am „Bulgarsko rozovo maslo“ hervor, das selbst während des Zweiten Weltkriegs anhielt. In einem noch in der alten bulgarischen Rechtschreibung verfassten Schreiben des königlich-bulgarischen Konsulats vom 19. Dezember 1939 an das Ministerium heißt es, dass Herr William A. Hoffman, ein Chemieingenieur, der zu der Zeit in New York wohne, mitgeteilt habe, dass er das „Bulgarsko rozovo maslo“ zu Bedingungen, die für beide Seiten günstig seien, regelmäßig handeln wolle und sich hierzu in der Lage sehe. In einem Schreiben vom 20. Januar 1941 teilt ein Wirtschaftsberater des Ministeriums, Herr K. Dobrew, der Königlich-Gesandtschaft in Vichy die Bedingungen mit, unter denen das „Bulgarsko rozovo maslo“ im besetzten Frankreich verkauft werden könnte. In einem Schreiben vom 24. Februar 1944 wurde das Ministerium darüber unterrichtet, dass der Preis des „Bulgarsko rozovo maslo“ nunmehr bei 5 000 Schweizer Franken je Kilogramm liege. Die East-West Trading Company of Australia (Ost-West-Handelsgesellschaft von Australien) schrieb am 5. Oktober 1945, dass sie außerdem sehr an dem „Bulgarsko rozovo maslo“ oder an der Vertretung der Hersteller desselben in Australien interessiert sei.

Durch zahlreiche Auszeichnungen auf internationalen Ausstellungen und Messen von den 1880er Jahren bis zur Gegenwart hat das „Bulgarsko rozovo maslo“ internationale Popularität erlangt und seinen weltweiten Ruf gefestigt. Im Kapitel „Dem bulgarischen Rosenöl verliehene Auszeichnungen“ seines Buches *Balgarskoto rosoproiswodstvo i tradizionnata kultura* (Rosenproduktion und traditioneller Anbau in Bulgarien) schreibt Herr Dr. Kosjo Sarew: „Aufgrund seiner Hochwertigkeit wurden dem bulgarischen Rosenöl auf zahlreichen Ausstellungen, Schauen und Handelsmessen Dutzende Medaillen und Auszeichnungen verliehen.“ Außerdem erwähnt Herr Dr. Sarew, dass die Gesellschaften, die das „Bulgarsko rozovo maslo“ herstellten und vertrieben, am Ende des 19. Jahrhunderts und zu Beginn des 20. Jahrhunderts auf Messen in Wien (1873), Philadelphia (1876), Chicago (1895), Grasse (1902), Paris, Antwerpen (1894), Amsterdam, Lüttich, Mailand und London Gold-, Silber- und Bronzemedailles gewannen. In dem Buch sind ferner die Auszeichnungen aufgeführt, die das „Bulgarsko rozovo maslo“ in Bulgarien selbst gewann, nämlich auf der Messe Plowdiw und auf der dritten internationalen Konferenz über ätherische Öle im Jahr 1968.

Im Jahr 1964 fanden Feierlichkeiten zum dreihundertjährigen Bestehen der Rosenölindustrie in Bulgarien statt, bei denen von der bulgarischen Handelskammer und der bulgarischen Rosendirektion Goldmedaillen und Auszeichnungen an verschiedene Organisationen verliehen wurden, die zur Entwicklung der Branche beigetragen hatten. Seit 1903 findet alljährlich das traditionelle Rosenfestival statt. Zu den dort angebotenen Zerstreuungen zählen regelmäßig das Pflücken und das Destillieren von Rosen.

Vor dem Zweiten Weltkrieg wurden mit dem „Bulgarsko rozovo maslo“ 70 bis 90 % der weltweiten Nachfrage nach Rosenöl befriedigt. Gegenwärtig werden in Bulgarien jährlich zwischen 1,5 und 2 Tonnen erzeugt, die überwiegend exportiert werden. Laut einem Bericht des Instituts für Rosen und Nutzpflanzen zur Gewinnung ätherischer Öle in Kasanlak, der anlässlich des Jubiläums auf der Fachtagung vom 2. Juli 2007 vorgelegt wurden, werden mit dem „Bulgarsko rozovo maslo“ nunmehr 40 bis 50 % der weltweiten Nachfrage nach Rosenöl befriedigt.

Im Jahr 1994 wurde „Bulgarsko rozovo maslo“ unter der Nummer 052-01 als geschützte Ursprungsbezeichnung in das staatliche bulgarische Patentregister eingetragen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

<http://www.mzh.government.bg/MZH/bg/ShortLinks/ZashiteniNaimenovania/Zaiavlenie.aspx>

⁽³⁾ Siehe Fußnote 2.

